

## SPAGHETTIS AUX VONGOLE

**Préparation** : 15 min , **Repos**:1h **Cuisson** 20min **Pour** 6personnes

### **Ingrédients**

500g de spaghettis  
1kg de vongole (petites palourdes)  
10cl d'huile d'olive  
½ bouquet de persil  
2 gousses d'ail  
5cl de vin blanc sec  
1 cube de bouillon de légumes  
4 c. à soupe de gros sel, poivre

### **Préparation**

Faites tremper les coquillages dans une bassine d'eau froide avec 2 c à soupe de gros sel, pendant une heure (changez l'eau régulièrement pour éliminer le sable)

Jetez les palourdes ouvertes ou cassées puis rincer bien les autres.

Faites chauffer une grande casserole d'eau avec le cube de bouillon et le restant de gros sel.

Ajoutez les spaghettis dans l'eau bouillante, remuez bien et laissez cuire 1 à 2 minutes de moins que les indications du paquet.

Epluchez et dégermez l'ail puis hachez-le finement. Faites-le revenir dans une grande poêle avec l'huile pendant 1 mn, ajoutez-les palourdes, laissez-les s'ouvrir puis verser le vin blanc et laisser bouillonner 1 mn.

Egouttez les pâtes et ajoutez-les dans la poêle. Mélangez, laissez cuire 1 à 2 mn puis servez aussitôt avec le persil ciselé et un peu de poivre.